



PAN DI FARRO 10

Preparato naturale a base di farro in semola e granella, arricchito dall'aggiunta di pasta acida da fermentazione naturale. Ideale per la realizzazione di pane al farro di eccezionale qualità e dall'aspetto invitante ed appetitoso. La pasta acida aggiunta apporta ai prodotti finiti l'aroma caratteristico del pane prodotto con lunghi processi di lievitazione, che si somma al gusto tipico di questo cereale.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080406

CLAIM

MODALITÀ D'USO

PAN DI FARRO kg 10

Acqua kg 5.5 - 6.0

Lievito g 300

Tempo dimpasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

TEMPERATURA DELLA PASTA: 26-27°C

PUNTATURA: 15-20 minuti a 22-24°C

FORMELLATURA: pezzi da g 70 a g 400

LIEVITAZIONE: 50-60 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

COTTURA: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70, 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400

IMPASTO : il tempo dimpasto di 12-14 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale, quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 20 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

LIEVITAZIONE - porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 % per 50-60 minuti.

COTTURA - 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400. Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Il pane ottenuto con PAN DI FARRO secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura "Pane di tipo 0 al farro" seguita dalla lista degli ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 0, FARRO integrale (19.5%), acqua, lievito, pasta acida di GRANO TENERO , sale.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane al farro.